

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление вареников картофельных»

Цель: Освоение особенности приготовления и лепки вареников с овощным фаршем.

Сырьё и инструменты: 82г. тесто для вареников, 103г. фарш картофельный с луком, 30г. сметаны. Посуда для приготовления вареников: скалка, выемка для сочней, разделочная доска, подставная тарелка, кастрюля, ложка, шумовка.

Объект работы: Вареники картофельные с луком.

Вареники картофельные с луком

Рецептура	Технология приготовления
82 г. тесто для вареников 103 г. фарш картофельный с луком 30 г. сметаны Выход 225 г	Тесто раскатывают в лепешку толщиной 2 мм и выемкой вырезаем сочни. Вареники формуют так же, как пельмени, но более крупных размеров (на 10-11г теста 12-13 г фарша 1 шт.). Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7мин. При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом, или сметаной или маслом и сметаной.

Требования к качеству. Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы сливочным маслом Консистенция: фарша - мягкая, теста - слегка плотная Цвет: светло-желтый или светло-кремовый Вкус: пресного теста и фарша Запах: пресного теста и фарша *консистенция* густой сметаны, без комков. *Вкус* и *Запах* соответствующий вареному картофелю и пассерованному луку. *Цвет* свойственный белый или желтоватый. Температура подачи вареников 60-65°С

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	- подготовьте посуду для выкладывания сырьё, - посыпав стол мукой скалку и выемку положите перед собой, разделочную доску справа, миску с фаршем слева.	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара 
Подготовить тесто, картофельный фарш с луком и приступить к формовке вареников	- раскатав из теста лепешку выемкой вырезаем 7-8 сочней; - миску с фаршем поставьте перед собой; - формуем вареники и ложим их на разделочную доску подпылив ее мукой.	Вареники одинакового размера и формы. 
Отварить вареники	- Посолить кипящую воду в кастрюльке и аккуратно опустить в нее вареники, перемешать чтобы не прилипли ко дну; - После всплытия кипятить 5-7 мин и вынуть шумовкой.	Вареники целые, прослеживается рисунок формовки, фарш находится внутри. 

Подача блюда	• Вареники выложить на подставная тарелку, оставив чистыми края и полить сметаной; • на фотографии показано как можно подать вареники.	Подача аккуратная, без лишних капель сметаны на посуде. 
---------------------	---	--

